

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata fragole e mascarpone

di: *Cookaround*

DOSI PER: 1 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



La crostata fargole e mascarpone è un dolce fresco e primaverile, nonostante la presenza del mascarpone che potrebbe far pensare ad un dolce pesante. Tutt'altro! Si tratta di una crostata perfetta per festeggiare qualsiasi occasione speciale, dai compleanni alle ricorrenze per voi più importanti.

Questo dolce, ovviamente, è perfetto per la stagione primaverile quando le fragole sono più buone! Altrimenti potrete declinare la crostata con altra frutta.

PER LA FROLLA

FARINA 00 300 gr

BURRO 120 gr

ZUCCHERO 100

UOVA 1

SALE 1 pizzico

PER LA FARCIA

CIOCCOLATO BIANCO 100 gr

MASCARPONE 250 gr

ZUCCHERO 3 cucchiari da tavola

FRAGOLE 250 gr

GELATINA

PREPARAZIONE

1 Per preparare la crostata fragole e mascarpone dovrete partire dalla frolla, quindi riunite nella ciotola dell'impastatrice oppure in una bella ciotola capiente, la farina, lo zucchero ed il burro ed iniziate a lavorare gli ingredienti fino ad ottenere un composto sbriciolato.

Aggiungete, successivamente l'uovo ed un pizzico di sale e finite di impastare fino a che non otteniate un impasto omogeneo e malleabile.

2 Ora trasferite l'impasto di pasta frolla sul piano di lavoro sopra un foglio di carta forno, posate un altro foglio di carta forno sopra l'impasto e stendetelo con il mattarello piuttosto finemente, direi quasi già allo spessore finale.

Trasferite, quindi, la pasta frolla in frigorifero per almeno mezz'ora.

3 Foderate uno stampo di 20 cm di diametro con la pasta frolla dopo averlo imburrato leggermente. Scaldate il forno a 190°C in modalità statica. Coprite la frolla con un foglio di carta forno e riempite con i pesetti da pasticceria oppure, se non li avete, con del riso o dei legumi.

Infornate il guscio di frolla per circa 15 minuti, quindi sfornatela, rimuovete i pesetti e la carta forno e infornate nuovamente per altri 10 minuti o fino a doratura della frolla.

4 Fate fondere, a questo punto, il cioccolato bianco a bagno maria oppure al microonde. State molto attenti se usate il microonde poiché il cioccolato potrebbe bruciarsi, fatelo fondere per una ventina di secondi per volta e controllatelo molto spesso mescolandolo ad ogni intervallo.

5 A parte mescolate il mascarpone con un cucchiaino per ammorbidirlo leggermente, quindi aggiungete lo zucchero e mescolate nuovamente fino a che lo zucchero non risulti ben sciolto nel formaggio.

Preparate anche le fragole che dovranno essere lavate e tagliate come preferite per

realizzare la decorazione sulla superficie della crostata.

- 6 Una volta cotto il guscio di frolla e fatto ben freddare potrete distribuire sul suo fondo il cioccolato bianco fuso in modo tale da realizzare uno strato uniforme.

Quindi procedete distribuendo anche il composto a base di mascarpone ed infine le fragole appositamente tagliate.

- 7 Per ultimare il dolce e per conferirgli un aspetto quasi professionale, potrete lucidare la frutta con della gelatina neutra.